

Yakissoba de Carne

Ingredientes:

- 500gr de filet mignon em tiras
- 300ml de água
- 80ml de Shoyo Light
- 1 colher de sopa de Maizena ou Fécula de Batata (melhor)
- Sal a gosto
- Páprica picante a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- ½ Pimentão verde em cubos ou em tiras finas
- 1 Cenoura em cubos ou fatias finas
- 1 Tomate em cubos
- 1 Cebola em cubos
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- Vegetais a gosto como repolho, brócolis, cogumelos, etc... (Opcional, mas vale a pena adicionar)



Modo de fazer:

1. Em uma frigideira ou caçarola tipo Yoki (WOK) com tampa coloque 1 ½ colher de sopa de óleo para aquecer e adicione a carne. Frite por alguns minutos e adicione o sal, a pimenta do reino e a páprica picante. Misture bem, cubra com a tampa e deixe no fogo até secar toda a água. (Se utilizar uma carne mais dura, adicione água até atingir a maciez necessária, deixando secar toda a água).
2. Retire a carne e reserve.
3. Coloque ½ colher de sopa de óleo na mesma frigideira (sem limpar), aqueça o óleo e adicione a cebola, a cenoura, o pimentão, o tomate e os legumes de sua preferência. Misture bem e deixe refogar por alguns minutos.
4. Junte a carne aos legumes.
5. Misture bem a água com o Shoyo e a Maizena (ou fécula de batata) e adicione essa mistura à carne e aos legumes na panela.
6. Cozinhe por 5 minutos ou até o caldo (molho) ficar com a consistência desejada.
7. Adicione preferencialmente o macarrão para Yakissoba já cozido ou o macarrão de sua preferência, mas sendo do tipo espaguete, talharim, tagliatelle, pappardelle, etc. **Não use** macarrão que não seja comprido, tipo Penne, Gravatinha, Parafuso, etc.
8. Misture bem e sirva imediatamente.

Fica mais fácil vendo o vídeo no facebook → <https://fb.watch/7tYRL8I7x6/>

Tempo do vídeo: 3:02m

Retirado do site receitas fáceis e deliciosas